



Foto Seite 42

Sommersalat

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.

- 2 TL Senf
- 1 Bio-Zitrone, abgeriebene Schale und 3 EL Saft
- 1dl Olivenöl
- 2 TL Knorr Herbmix Kräuter
- 250 g Cherry-Tomaten, halbiert
- 1 gelbe Peperoni, in Streifen
- 1 Kohlrabi, geviertelt, in feinen Scheiben
- 2 Mini-Lattiche, halbiert, in feinen Streifen
- 1 Lollo, in feinen Streifen
- 50 g entsteinte schwarze Oliven, halbiert
- 50 g Pinienkerne, geröstet

① Senf und alle Zutaten bis und mit Herbmix verrühren.

② Tomaten und alle restlichen Zutaten begeben, mischen.

DAZU PASST Focaccia.



Knorr Herbmix Kräuter

Ein Kräutermix, der schmeckt wie frisch aus dem Garten: Für den Knorr Herbmix, neu auch im praktischen Streuer, werden nur Kräuter- und Gemüsezutaten von höchster Qualität verwendet.

Hauptspeisen



Foto Seite 44

Schweinskotelett am Stück mit Fenchel-Chutney

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.

Marinieren: ca. 1 Std.

Grillieren: ca. 1¼ Std.

- 2 EL Senf
- 1 EL flüssiger Honig
- 1 Knorr Rindsbouillon Würfel, zerdrückt
- 2 EL Olivenöl
- 3 EL Rosmarin, fein geschnitten
- wenig Pfeffer
- 1 kg Schweinskotelett am Stück, beim Metzger vorbestellt
- 1 dl Apfelessig
- 1 dl Apfelsaft
- 400 g Fenchel, fein gehobelt
- 2 EL Kerbel, fein geschnitten
- 1 EL Zucker
- ¼ TL Salz
- wenig Pfeffer

① Senf und alle Zutaten bis und mit Pfeffer verrühren. Fleisch mit der Hälfte der Marinade bestreichen, restliche Marinade zugedeckt beiseitestellen. Fleisch zugedeckt ca. 1 Std. marinieren. Marinade vom Fleisch abstreifen.

② Essig und Apfelsaft mit allen restlichen Zutaten unter Rühren aufkochen. Unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze ca. 15 Min. einkochen, auskühlen lassen.

③ Holzkohle-/Gas-/Elektrogrill: Fleisch zugedeckt über schwacher Glut oder niedriger Stufe (ca. 150 Grad) ca. 1¼ Std. grillieren, von Zeit zu Zeit wenden, mit der beiseitegestellten Marinade bestreichen. Fleisch zugedeckt ca. 5 Min. ruhen lassen.



TIPP

Die Rindsbouillon von Knorr eignet sich besonders, um mit wenigen Handgriffen eine feine Marinade zu kreieren. Einfach den Bouillonwürfel

mit Olivenöl zu einer Paste vermischen und nach Gusto verfeinern, zum Beispiel mit Rosmarin, Senf und Honig. Ihr Vorteil! Mit der Rindsbouillon haben sie in null Komma nichts eine schnelle Marinade zubereitet.



Foto Seite 43

Schweinsbraten mit Lillet-Butter

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

Marinieren: ca. 1 Std.

Grillieren: ca. 1¼ Std.

- 3 EL Senf
- 1 Knorr Hühnerbouillon Würfel, zerdrückt
- 2 EL Olivenöl
- 3 EL Salbei, fein geschnitten
- wenig Pfeffer
- 800 g Schweinshals
- 130 g Bratspeck in Tranchen
- 4 Stück Küchenschnur (je ca. 40 cm)
- 100 g Butter, weich
- 2 EL Lillet Blanc oder weisser Portwein
- 1 TL Wacholderbeeren, fein gehackt
- 2 EL Pfefferminze, fein geschnitten
- ¼ TL Salz
- wenig Pfeffer

① Senf und alle Zutaten bis und mit Pfeffer verrühren. Fleisch mit der Marinade bestreichen, zugedeckt ca. 1 Std. marinieren.

② Specktranchen leicht überlappend nebeneinander auf Klarsichtfolie auslegen, Fleisch darauflegen, Speck mithilfe der Folie um das Fleisch wickeln, Folie entfernen. Küchenschnur unter das Fleisch legen, Enden über dem Fleisch verknoten, kürzen.

③ Holzkohle-/Gas-/Elektrogrill: Fleisch bei geschlossenem Deckel über schwacher Glut auf niedriger Stufe (ca. 150 Grad) ca. 1¾ Std. grillieren, von Zeit zu Zeit wenden. Fleisch zugedeckt ca. 5 Min. ruhen lassen.

④ Lillet-Butter: Butter mit den Schwingen des Handrührgeräts ca. 5 Min. schaumig rühren. Lillet nach und nach

Fortsetzung nächste Seite



Prachtstück vom Grill: Schweinscarré mit Senf, Honig und Rosmarin

Schweinskotelett am Stück mit Fenchel-Chutney

Am Stück grilliert! So bleibt das Fleisch schön saftig.
Und die Marinade macht das Carré würzig.
REZEPT AUF SEITE 49